ANNO PRIMO - N. 13. SABBATO 25 GIUGNO 1842

L'AMICO DEL CONTADINO

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

INDUSTRIA

PREMESSE ALLA SEGUENTE CORRISPONDENZA.

La libera ed onesta discussione permessa, anzi desiderata, dal chiariss. Compilatore di questo giornale, va recando i suoi frutti, ed una prova ne abbiamo in questa interessante Memoria del sig. N. N. Godo che un mio articolo – *Sui vari mezzi di soffocar le crisalidi* – abbia offerto argomento di far conoscere una pratica che non ricordai, perchè la considerava nei suoi effetti simile al soffocamento ottenuto ne' forni ordinarii. In uno de' prossimi numeri ritornerò su questo argomento; per ora dirò brevemente, che non fu mio divisamento di trattare diffusamente di tutti i metodi, nè tutti ricordarli, perchè avrei dovuto scrivere, anzichè una memoria, un libro; 2.° che mi attenni alle pratiche più usitate, o che vennero di recente raccomandate, non solo in Friuli, ma ben anco in molte altre provincie, e in diversi paesi; 3.° che bene sarebbe a desiderarsi che le *stufe* alla Santorini andassero diffondendosi, nè rimanessero circoscritte ad un piccolo numero di trattori, e perciò riteniamo utilissima la presente Memoria, la quale farà meglio conoscere i vantaggi della *stufa* medesima; e meglio li farebbe conoscere se usasse del termometro, il quale regolarebbe l'operazione, e riteniamo appunto, per non aver fatto uso di questo strumento che, l'autore della presente Memoria, abbia ritenuto che le crisalidi muoiano fra i 26 o i 30 gradi in cinque ore, ciò che noi dubitiamo, essendo un grado troppo basso; 4.° che non ho detto, esser necessario un calore di 70 a 75, bensì ho scritto *che il grado più conveniente di calore è fra il 60 e il 70, e che due ore bastano a far perire le crisalidi, che oltrepassando il 70 e avvicinandosi agli 80, calor dell'acqua bollente, vi basta un'ora;* ma avea detto prima però *ch'essendo il forno troppo caldo, la seta soffre, s'incrudisce, si raggrinza, carbonizzandosi e alterandosi la gomma, e il filo che si svolge è ruvido, privo di quella lucentezza che ne forma il suo pregio, ed è difficile a svolgersi;* 5.° che avendo stabilito il grado di calore fra il 60 e il 70, ho stabilito un medio il più conveniente per la durata di due ore, intendendo sempre che ciò diceva per la generalità delle gallette di buona e perfetta qualità, lasciando a' trattori il modificare quando avessero a stufare *cartelle, faloppe, o gallette deboli;* ritenendo che tutti sappiano che nella stessa stufa vi ha una differenza di grado tra il piano e la parte superiore almeno di 6 ad 8 gradi, che quindi ponendo le più deboli nelle ceste al piano inferiore, quelle un po' più resistenti nel me-

dio, e le più forti e compatte nel superiore, si avrebbe un compenso del grado diverso di temperatura nella varia qualità delle gallette.

G. B. Z.

Al Sig. Estensore
dell' Amico del Contadino

Avendo letto nel riputatissimo suo Giornale sotto la data dei 28 Maggio N. 9 un articolo relativo al soffocamento delle crisalidi, rimasi sorpreso nel vedere che in esso nessun cenno fosse fatto di un metodo assai vantaggioso e molto tra noi adottato, e provai rincrescimento nel rimarcare che da quanto trovasi esposto nel suddetto articolo si potrebbe facilmente dedurre, che nella nostra Provincia fosse troppo trascurata una operazione tanto importante, e potrebbe venire indebitamente addossata ai nostri Filandieri la rincrescevole taccia di essere assai malcuranti del proprio interesse, e molto poco forniti di buon senno, mentre essi al contrario in gran numero meritano i più distinti elogi pelle cure indefesse, per lo zelo, e per la gara con cui si occupano in migliorare sempre più, ed in ogni sua parte, un' arte così vantaggiosa.

Non essendovi presso di noi alcuno che usi di esporre i bozzoli all'azione del sole, e non essendo mai stato adottato l' uso della canfora, dell'oglio di terebinto, dello spirito di vino, dell' ammoniaca, dell'acido solforoso, e dell' acido idrosolforico, i difetti dei quali sono con molta esattezza ed erudito criterio esposti nell' articolo stesso, da ciò ne viene di conseguenza, che due soli mezzi ci rimangono per dare la morte ai bigatti, vale a dire quello del vapore acqueo, e quello del calore applicato per via secca.

Mi è di piacere il rilevare che il signor *G. B. Z.* sia intieramente della mia opinione in riguardo ai difetti che presentano le stufe a vapore, e relativamente alla preferenza ch'egli dà al calore secco semprechè venga convenientemente applicato. A questo secondo metodo io mi sono costantemente attenuto.

Già alcuni anni essendomi accaduto per un urgente bisogno di dovermi servire di una stufa a vapore per una notabile quantità di galletta, ebbi in tale occasione a rimarcare, che la seta con questa ottenuta riusciva molto fioccosa ed assai men netta di quella prodotta dalla galletta stufata a secco. Troppo manifesta è la tendenza che ha la prima ad ammuffire, come osserva il signor *G. B. Z.*, e di più subisce molto facilmente un leggiero grado di fermentazione di natura sua propria, che si appalesa da un odore particolare disaggradevole con traccie di acidità. Tali difetti, che recano un danno gravissimo in riguardo alla rendita della seta, dipendono a parer mio non solamente dalla difficoltà che ha di asciugarsi la galletta stufata a vapore, ma ben anche dalla facilità con cui essa assorbe la umidità nelle giornate siroccali anche dopo seguito l' asciugamento: facilità molto maggiore di quella che presentano i bozzoli sottoposti all' azione del calore secco. A rendere vieppiù inopportuno il primo metodo si aggiunge la circostanza, che moltissimi dei nostri filatori devono recarsi a rimarchevoli distanze per fare gli acquisti delle gallette. Essendo essi in necessità di effettuare la stufatura prima di porle in ispedizione, e mancando ordinariamente di tempo e di luogo per eseguirne l'asciugamento, troppo soffrirebbero queste nel viaggio se si trovassero molli ed inumidite.

Egli è al certo per tutti gli esposti motivi che presso di noi non è gran fatto esteso l' uso delle stufe a vapore, e da moltissimi filandieri si preferisce il calore secco, come appunto osserva il sig. *G. B. Z.*, ma pochi son quelli che si servono dei forni da panattiere, e questi vengono usati soltanto da quelli che avendo ristrettissimo numero di fornelli, troppo gravosa loro riuscirebbe la spesa di una stufa apposita: ma anzichè appoggiarsi alla trascuranza di mercenarj, invigilano da se stessi con tutta scrupolosità sulla esecuzione di una operazione di tanta rilevanza, per garantirsi da un discapito, che per molti riuscirebbe rovinoso relativamente al meschino loro stato.

In moltissime filande poi ben sistemate si fa uso di un'apposita stufa a secco, dietro invenzione fatta sin dal 1800 da quel benemerito *Gio. Antonio Santorini* ch' essendosi occupato colla più felice riuscita in molte scienze, ed in molte arti, in ispecial modo poi e con somma utilità dedicossi al setificio.

Questa stufa consiste in una piccola camera quadrata, nella quale si sospendono a tre strati delle gabbie di legno ripiene di galletta. Queste gabbie d'ordinario in numero di dodici si pongono un poco distanti l'una dall'altra, onde permettere il libero corso all' aria riscaldata. Ciascuna gabbia contiene approssimativamente libbre 60 grosse di galletta.

La facciata anteriore di questa camera

è quasi tutta formata da una porta forte di legno, ed è necessaria tale ampiezza per l'introduzione delle indicate gabbie. Questa porta va a chiudere ermeticamente la camera stessa. Gli altri tre lati sono formati da pareti sottilissime, composte di un semplice ordine di mattoni posti in facciata, ed alla distanza di soli dieci centimetri da queste pareti si ergono paralelli altrettanti muri, lasciando così un vacuo continuo. Anche il piano superiore è ugualmente fatto da una sottile parete, da un muro paralello, e da un interstizio, che è in piena comunicazione con quelle dei lati. Sotto al piano inferiore è posto il focolare, dal quale partono quattro canali che dirigendosi ai quattro angoli inferiori della camera, si pongono in comunicazione col vacuo frapposto alle pareti, e vi conducono il fumo e l'aria riscaldata, che girando e dilatandosi pell' interstizio dei lati e del coperto, somministrano equabilmente il calorico a tutta la stufa, trovando poi la sortita per un cammino posto superiormente.

Se la semplice descrizione di questa stufa è sufficiente a farne conoscere i pregi, molto più ne appariranno i vantaggi da quanto saremo in seguito per esporre relativamente al modo di adoperarla.

Abbenchè, a parer mio, questo metodo meriti di essere d'assai preferito a quello delle stufe a vapore, non si potranno però censurare quei filatori che usano di queste ultime, nè si avranno a far rimarchi a quelli che usando dei forni da panattiere, sorvegliano con tanta cura all' operazione.

Per difendere però i filandieri da ogni carico loro dato, ci rimane ancora a giustificare quei molti che trascurano l'uso del termometro.

A tale proposito prima di tutto conviene osservare che le gallette nella stufatura richiedono dei gradi di calore molto differenti a norma di molte circostanze: secondo che la stagione andò umida od asciutta: secondo che la galletta è forte o debole, secondo ch' ella è piccola o grande, secondo che maggiore o minore è la quantità posta nel forno, secondo che il riscaldamento è più o meno sollecito, secondo che la stufa è calda o fredda al momento in cui si introduce la galletta: per le quali cose tutte sarebbe assai difficile di precisare la quantità di calorico conveniente per ciascuna delle indicate circostanze.

In secondo luogo si deve considerare, che il calorico viene assorbito dai bozzoli per gradi molto differenti ed il termometro è affatto inutile per calcolare la quantità del calorico ricevuto. In conseguenza tale istrumento non potrà giovare ad altro se non che ad indicare il grado massimo di temperatura cui si potrà giungere, ma non per mostrare il termine della stufatura, e quindi si dovrà ricorrere alla pratica che offre dati non equivoci per conoscere il vero punto. L'operaio che sul finire della scottatura va di quando in quando prendendo una qualche galletta dall' interno del forno, e la taglia, sinchè trova che la crisalide ha perduto la vita, egli ha al certo in ciò una sicurezza assai maggiore di quella che gli potrebbe offrire il termometro.

Poco interessa di ricorrere all' uso di questo istrumento per tener conto del grado massimo di temperatura in riguardo alle stufe a vapore, perchè non si giungerebbe se non con un fuoco molto smoderato ad oltrepassare notabilmente l' ottantesimo grado R. e questo grado non può nuocere al filo serico, quando vi è l' aggiunta dell' umidità.

Relativamente poi al metodo Santorini è da riflettere che quasi tutti i possessori di tali stufe in luogo di eseguire la scottatura in due ore, od in una soltanto, come trovasi indicato nell'articolo del signor *G. B. Z.* costumano in vece di impiegare quattro o cinque ore, secondo che il forno è riscaldato o freddo, attenendosi in ciò agli insegnamenti lasciati dall' illustre inventore. In conseguenza di ciò, in vece che essere necessario un calore di 70 a 75 gradi R. è sufficiente di tenerlo dai 26 ai 30, come venne con buon successo sempre praticato dal sullodato signor Santorini. Non è quindi gran fatto a stupirsi se molti usando di questo metodo, ommettendo l' uso del termometro, dacchè se per produrre la morte delle crisalidi si giungesse ad oltrepassare anche di vari gradi il limite stabilito non si porterebbe guasto alla bava di seta, ma soltanto riuscirebbe più breve l' operazione.

Che il sistema poi di stufare le gallette in un tempo molto comodo sia senza alcun confronto preferibile al metodo di eseguirlo con molta sollecitudine, credo essere cosa per se stessa decisa. Primieramente io sono rispettosamente di parere, che una temperatura di 75 gradi R. applicata per via secca agir debba troppo dannosamente sopra un filo tanto delicato. In secondo luogo sarebbe cosa pericolosissima l' oltrepassare anche di pochissimi gradi il limite fissato per la stufatura sollecita, mentre al contrario senza alcun

danno si potrebbe accrescere notabilmente la temperatura stabilita per la lenta scottatura. Finalmente quanto maggiore sarà la durata della operazione, tanto maggiore sarà anche il tempo che si potrà sottrarvi od aggiungervi senza discapito.

Un metodo tanto ragionato, e così prudente appagar dovrebbe anche i più scrupolosi; ed è cosa degna sommamente di osservazione, che i bozzoli allorchè vengono estratti dalla stufa alla Santorini sono molto molli di loro propria umidità: il qual fatto credo che sia assai poco conosciuto da quelli che preferiscono il vapore.

Lusingandomi che il complesso di quanto ho esposto sia sufficiente a dimostrare che il metodo del Santorini era ben meritevole di essere vantaggiosamente ricordato, e che le nostre filande sono molto bene regolate anche riguardo al soffocamento delle crisalidi, mi nasce desiderio che questi miei cenni siano pubblicati nel pregiatissimo suo Giornale, ben certo che non saranno mal accolti nè da lei, signor Estensore, nè dal signor *G. B. Z.*, dei quali estimo sommamente i talenti, e vivamente applaudisco all' interesse ch' essi prendono al patrio progresso.

Ho l' onore di essere col più profondo rispetto.

Umil. Dev. Serv.
N. N.

ECONOMIA DOMESTICA

—

CONSERVAZIONE DEL BUTIRRO

Per l' utilità dell' economia domestica si cercarono i mezzi di conservar il butirro con tutte le qualità che lo fanno ricercare, sia come alimento o come condimento; ma sfortunatamente i corpi estranei che gli sono uniti nel suo stato primitivo, e che ne costituiscono per così dire la qualità, sono assolutamente le cause principali della sua susseguente alterazione. Appena levato dalla zangola, il butirro contiene ancora una grande quantità di *acqua di latte* e di materia caseosa. Se ne separa la parte più acquosa impastandola in un vaso con il dorso di un largo cucchiaio di legno; e più lo si avrà impastato, (*petrire*) e meglio si conserverà; specialmente se in quell' operazione vi *si* aggiungerà un po' di sale, come praticasi in Inghilterra. I butirri fini, e che devonsi mangiare freschi, si dilavano e si impastano meno che quelli che hannosi a conservare. Quando questi sono bene impastati, deacquificati e salati, si pongono in pignatte di gres nuove o perfettamente nette; si comprimono fortemente in modo che vi rimangano meno vuoti che fia possibile. Quando il vaso è pieno, si cuopre il butirro con una tela di lino fina, sulla quale si pone uno strato di sal bianco; poi si ricopre il tutto con una tela più forte, che si lega con una funicella. Quando si comincia a far uso di una di queste pignatte, vi si versa sulla superficie della salamoja, in tanta quantità che sia intieramente ricoperto, acciocchè l' aria non vi penetri. Una attenzione che dovrebbesi usar sempre, e che viene trascurata, si è di levar il burro senza bucarlo qua e là, rendendo la sua superficie ineguale; perchè allora la salamoja filtra e lascia a scoperto alcune parti che si alterano ed irrancidiscono.

Non tutti i butirri sono egualmente atti ad essere conservati; ve ne ha alcuni che irrancidiscono prontamente, e divengono tanto acri, che neanche lavandoli moltissimo, non si possono più usare come condimento.

Il dottor Anderson fece conoscere, nel 1795, un metodo particolare per la salatura del butirro, il quale è molto diffuso in Scozia. Per ogni libbra di butirro fresco, dopo averlo ben lavato e disposto come abbiamo di sopra indicato, vi aggiunge un' oncia di una mescolanza composta di una parte di zucchero, una di nitro, e due di sale comune. Si accerta che questo processo gode di molti vantaggi; non solo il butirro si conserva per lungo tempo, ma il colore, la consistenza, l' odore e il sapore sono preferibili.

Uno dei mezzi di preservazione che usasi da lungo tempo in Francia ed in Italia, consiste nel sottoporre il butirro ad una semplice fusione; ma quando vogliasi ottenere tutto l' avvantaggio, conviene praticare alcune cautele, che dai più ven-

gono trascurate. Ordinariamente si liquefà il butirro ad un calor temperato, e lo si mantiene fuso per qualche tempo, aggiungendovi un poco di sale, colandolo in vasi di gres, o in mastelle di legno. Egli è certo che con una tale cottura, si spoglia il butirro della maggior parte della sua umidità, e che quindi manca di un mezzo potente di alterarsi. Un altro effetto si produce ancora: la parte caseosa, che non è che interposta nel butirro, si separa, si depone al fondo della caldaia e rimane isolata. Ora, egli è precisamente questa sostanza che più che ogni altra concorre, in ragione della sua facile putrescibilità, al cattivo odore che il butirro acquista invecchiando. Ma non si fa giammai questa separazione in un modo compito, perchè non si mantiene il butirro in stato di liquefazione per un tempo bastante; poichè riscaldato a fuoco nudo si altererebbe per quante precauzioni si prendessero. Sarebbe quindi preferibile, e l' esperienza lo confermò, di fonderlo a bagno-maria (*a*): una temperatura di 36.° centigradi basta perchè il burro si fonda: quando si è a tal punto, si può senza tema mantenerlo fuso quanto si vuole; e in tal modo il deposito della materia caseosa si farà compiutamente. Si decanta poscia, si cola per una tela di lino e si sala. Se a questi riguardi si aggiunge quello di porre il butirro in vasi di una piccola capacità, e tali che si possano ben chiudere, allora, essendo in tal modo preparato, esso si conserverà per lunghissimo tempo, e potrà essere adoperato nei condimenti più dilicati; ma non ha più quel sapore di fresco che ne faceva tutto il merito volendolo mangiar su il pane.

Nella valle di Primiero preparano quei grossi pani di butirro sì eccellente e freschissimo, benchè conservato da un anno all' altro, che si consumano in Venezia. La pratica che usano consiste nello spogliare il butirro e privarlo fino del più piccolo atomo di latte che fosse ad esso combinato, operando nel seguente modo. Il butirro dev' essere ben sbattuto nella zangola (*pigna*), ed appena estratto, il Casaro lo porta sopra di una tavola inclinata e lo divide in masse ciascheduna di circa una libbra; poi impasta e rimpasta e schiaccia e batte colle mani ciascuna di queste masse onde spremere possibilmente fuori da esse tutto il latte che scola dal tavolo. Così passate tutte queste masse separatamente, le unisce assieme, replicando sul cumulo l' operazione suddetta ben menandola, come un bravo pistore opera colla pasta del pane, e finalmente dà alla massa del butirro la forma quadrata, e lo porta nel serbatoio del latte all' aria fresca ed asciutta. Dopo s. Matteo (21 settembre) s' involge cadaun pane di butirro in carta bianca e si conserva in stanze asciutte e fresche fino alla metà di dicembre.

Z.

(*a*) Bagno-maria. Si chiama *bagno-maria* quel vaso pieno di acqua calda, dove si tengono immersi dei vasi che contengono delle materie che non si vogliono scaldare più della temperatura dell' acqua bollente o al di sotto di essa.

INDUSTRIA

SAGGIO DI UNA ROTAZIONE AGRARIA

Applicabile alle terre calide del distretto di s. Vito.

Considerando il suolo compreso nel nostro distretto sotto il rapporto delle proporzioni in cui stanno i suoi componenti, noi possiamo distinguere tre specie di terreni coltivabili, cioè i calcari, i sabbiosi, e gli argillosi. I primi percorrono la parte superiore del distretto verso tramontana, e questi a proporzioni uguali di sabbia e di argilla contengono una proporzione maggiore di principio calcare con dell'ossido di ferro: sono terre sciolte e calide, volgarmente chiamate *fogarine*. I terreni sabbiosi, cioè quelli in cui la proporzione della sabbia predomina sulle proporzioni della calce e dell' argilla, terreni leggeri, occupano la parte adiacente al Tagliamento. I terreni in cui prevale l' argilla sulla calce e sulla sabbia, terreni forti, abbracciano la parte del distretto che guarda il ponente.

Studiando io da qualche anno una rotazione agraria che fosse conveniente a queste diverse nature di suolo, dopo varii tentativi sono venuto a capo di trovarne

una, che sufficienti prove mi confermarono adattatissima ai terreni della prima specie, cioè ai terreni calidi. Io certamente mi trovo soddisfatto de' suoi risultati; e desiderando perciò che altri pure goder possa i medesimi vantaggi, esporrò l'andamento di siffatta rotazione, riservandomi di far lo stesso circa le rotazioni adottabili ne' terreni sabbiosi, e ne' terreni forti, tostochè i saggi che stò facendo verranno coronati da un uguale successo.

Affinchè il lettore si formi a colpo di occhio un'idea di questa rotazione, gli presento le seguenti cinque tabelle;

ANNO PRIMO

Porzione 1.ª	2.ª	3.ª	4.ª	5.ª
Avena	Frumento sopra concime	Trifoglio incarnato	Granturco sopra concime	Colza trapiantato
. . . .	. . . .	. . . .	. . . .	. . . .
Frumento sopra concime	Trifoglio incarnato con colza da trapianto	Granturco con fagiuoli bianchi	Colza trapiantato	Granturco detto Brigantino

ANNO SECONDO

Frumento	Trifoglio incarnato	Granturco sopra concime	Colza trapiantato	Avena
. . . .	. . . .	. . . .	. . . .	. . . .
Trifoglio incarnato con colza	Granturco con fagiuoli	Colza trapiantato	Granturco brigantino	Frumento sopra concime

ANNO TERZO

Trifoglio incarnato	Granturco sopra concime	Colza	Avena	Frumento
. . . .	. . . .	. . . .	. . . .	. . . .
Granturco con fagiuoli	Colza trapiantato	Brigantino	Frumento sopra concime	Trifoglio incarnato con colza

ANNO QUARTO

Granturco sopra concime	Colza	Avena	Frumento	Trifoglio incarnato
. . . .	. . . .	. . . .	. . . .	. . . .
Colza trapiantato	Brigantino	Frumento sopra concime	Trifoglio incarnato con colza	Granturco con fagiuoli

ANNO QUINTO

Colza	Avena	Frumento	Trifoglio incarnato	Granturco sopra concime
. . . .	. . . .	. . . .	. . . .	. . . .
Brigantino	Frumento sopra concime	Trifoglio incarnato con colza	Granturco con fagiuoli	Colza trapiantato

nelle quali si raffigura una rotazione di cinque anni, e perciò il podere rappresentato da ciascuna tabella nel suo quinquennale avvicendamento vedesi diviso in cinque porzioni, sulle quali i prodotti si fanno succedere alternativamente, cosicchè l'avena, per esempio, che nel primo anno occupa la prima porzione, nel secondo occupa la quinta, nel terzo la quarta, nel quarto la terza, e nel quinto

la seconda, per tornar poi sulla prima al cominciare del nuovo quinquennio. La suddivisione, che il lettore vede fatta a ciascuna porzione mediante una linea di punti, è per distinguere le semine e i prodotti che appartengono alla primavera, da quelli che appartengono all' autunno.

ANNO PRIMO – STAGIONE DI PRIMAVERA

Semi che vegetano di già o che vengono seminati in questa epoca

Porzione 1.ª Avena – Questa si semina in Marzo, si raccoglie in Luglio, poi si danno alla terra due lavori estirpandovi le mal' erbe, e sminuzzando il suolo per affidarvi il frumento nell' autunno.

Porzione. 2.ª Frumento – Questo fu seminato già su concime nell' autunno precedente, e si miete in Giugno. Nei terreni pingui potrebbesi approfittar delle stoppie e dell' erbe nate spontanee tagliandole ai primi di Agosto; ma nei terreni men buoni è meglio lasciarvele. Tanto poi nell' uno, quanto nell' altro caso, si farà correre sopra il suolo per ben due volte l'erpice, affine di sbarbicare le piante. E però da notarsi che l' erpice comune non basta a sradicare tutte quell' erbe che molto dilatano le loro radici, e particolarmente la gramigna che colle sue barbe s' attacca al suolo in varii punti; perlocchè mi fu forza cambiar forma ai denti della prima fila dell' erpice, riducendoli a guisa di coltelli, i quali tagliano a pezzi le piante che resistono, e le altre due file di denti che susseguono, schiantano facilmente questi tronchi, che così divisi non hanno che un debole appoggio per opporvisi. Fatta quest' operazione, si lavora la terra coll' aratro spianando le porche (*vanezze*) e riducendole a prato. Indi vi si semina il trifoglio incarnato frammisto a pochi semi di colza, le cui pianticelle verranno trapiantate sulla porzione quarta negli ultimi d' Ottobre.

Porzione 3.ª Trifoglio incarnato – Questo fu seminato nell' Agosto dell' anno precedente, e si taglia nella prima metà di Maggio; poi si ara e si semina il granone o granturco coi fagiuoli bianchi, i quali sono più buoni e danno un prodotto molto maggiore degli altri. È da avvertire che il trifoglio incarnato incontra qualche difficoltà nel disseccamento, per cui gioverebbe forse appassirlo col metodo di Klap - Mayer, oppure si somministra verde tanto solo quanto mescolandolo con fieno.

Porzione 4.ª Granturco – Questo si semina sopra concime ai primi d' Aprile affine d' anticiparne possibilmente di qualche giorno la ricolta, onde poter arare la terra disponendola a prato pel trapianto del colza, che si farà tra gli ultimi di Ottobre e i primi di Novembre.

Porzione 5.ª Colza trapiantato nello scorso autunno, il quale si raccoglie in Maggio. Subito dopo si semina il granturco Agostano detto volgarmente *Brigantino* insieme coi fagiuoli d' ogni mese.

Si raccoglierà il colza quando le silique (*guaine*) sieno prossime alla maturità; se questa eccede, molto se ne disperde. Si stenda sopra il carro un lenzuolo, e di buon mattino si vada tagliando in manipoli quelle piante, e si ripongano sopra il carro, e riempiutolo, si traducano in luogo coperto, e vi si dispongano in piedi lasciandovele cinque, sei giorni affinchè le silique vengano a perfetta maturità. In questa stagione io uso disporre i manipoli nei fenili i quali in gran parte rimangono in libertà, e siccome hanno il suolo di tavole, così se si usi la diligenza di otturarvi le fessure, non si perdono gran fatto le sementi. Si battono poi sull' aja i manipoli con verghe, procurando di conservar intatti i gambi, che servono eccellentemente pel bosco dei bachi.

STAGIONE DI AUTUNNO

Semine e lavori preparatorii.

Porzione 1.ª Si semina frumento sopra concime dopo la metà di Ottobre per raccoglierlo nel Giugno venturo.

Porzione 2.ª Raccolto il frumento seminato nel precedente autunno, ed erpicato il suolo due volte, arato e spianato come più sopra fu detto, si sparge il trifoglio incarnato dopo i 20 di Agosto, epoca in cui sono mitigati i calori estivi, e le abbondanti rugiade mantengono in vita quelle tenere pianticelle. Vi si uniscono pure alcuni semi di colza che nascerà frammisto a quello.

Porzione 3.ª Fatto il raccolto del gran turco, si ara il suolo a doppio scopo; primieramente per disporre le zolle al gelo dell' inverno, onde facilmente ne operi la benefica divisione in parti minute; secondariamente per adunar la terra che l' aratro conduce con se fuori dei solchi, e con questa formare sul campo stesso dei letamai col concio fresco delle stalle. Della qual cosa siccome importantissima per la economia dei concimi, e pei mirabili effetti che se ne ottengono, gioverà parlarne di proposito in separato articolo.

Porzione 4.ª Ridotto piano il campo dopo raccolto il granturco con un'aratura praticata mediante un coltro a un solo orecchio, e con una erpicatura, vi si trapiantano le pianticelle di colza che nacquero col trifoglio incarnato nella seconda porzione, l'epoca essendo, come già dissi, fra il finire d'Ottobre e il cominciar di Novembre. Per fare quest'operazione, io uso d'uno strumento che consiste in un manico lungo di legno biforcato, e infisso dalla parte ove si biforca o si divide in due, sopra un'asta orizzontale, da cui spuntano tre denti per di sotto alla distanza di metri 0,10 l'uno dall'altro. Un operajo va formando delle buche regolari col mezzo di questo tridente che tiene in mano pel manico, e lo calca nel suolo premendo col piede sull'asta orizzontale dove il manico si divide in una forca. In queste buche una donna va ponendo le pianticelle del colza che vennero schiantate dalla porzione coltivata a trifoglio, ove crebbe fino allora, e vi ricalca la terra all'intorno.

Porzione 5.ª Si ara per le stesse ragioni accennate nella terza porzione; solo la terra si conserva ammonticchiata lungo il *gavino* per unirla a quella ch'escirà del campo coll'aratura di Marzo, onde averne una quantità sufficiente per formare col concio, somministrato dalle stalle in primavera, que' letamaj, di che ho fatto cenno più sopra, i quali servir devono a concimare il frumento pel nuovo anno.

Questa è la rotazione che ho trovato convenire alle terre calide. Gli agronomi teorici vi noteranno senza dubbio il difetto di veder troppo spesso comparire il granturco sulla stessa porzione di suolo, ed anzi seguire una dopo l'altra due raccolte di questo cereale che dimagra il terreno. Ma io risponderò loro che ad onta delle teorie, ch'io rispetto, ciò mi è sempre riuscito a meraviglia. D'altronde in questa rotazione il granturco è posto la prima volta dietro il trifoglio incarnato, pianta che mirabilmente dispone il terreno a questo cereale; e la seconda volta è posto sul terreno concimato, e tutti gli agricoltori sanno che il granturco non consuma tutto il concime, tanto è vero che molti fanno una bella raccolta di frumento dietro il granturco concimato, senz'altra aggiunta di concime. Vi è poi, secondo me, tanto benefizio per le sarchiature che esige la coltivazione di queste piante, che ciò compensa quella perdita che può soffrire il terreno dall'azione dimagrante della medesima. Finalmente bisogna aver riflesso alla suscettibilità dei terreni, ai nostri bisogni, alle nostre abitudini, alla facilità dello smercio di questo prodotto; al quale io non saprei che cosa sostituire, per ricavarne gli stessi vantaggi, e per preparare il terreno al trapianto del colza, altro prodotto che pei nostri usi e pei nostri bisogni comincia a diventare prezioso.

Mi resterebbe a dire alcun che del mio aratro, arnese dal quale dipende in gran parte la buona riuscita delle mie coltivazioni, e specialmente quella del frumento. Sono 9 anni ch'io l'adopero col più felice successo, e lo chiamo *aratro composto*, avendolo io formato col riunire assieme quanto di meglio e di più adattato alle nostre circostanze presentassero tutti gli aratri che mi venne fatto di vedere o in disegno od in natura. Il tipo a cui m'attenni fu quello principalmente di Zucmayer, rinforzandone i membri ed ingrandendoli affinchè tutta la porca, che noi usiamo aver larga di un metro alla base, venisse smossa alla profondità di circa 40 centimetri. Ma di questo arnese mi riserbo di fare la descrizione in altro momento. Premetto soltanto che esso ha un solo orecchio, e che quindi deve andare e venire per formar una porca; e perciò dopo erpicata la terra, si getta il frumento come il solito, slanciandone un pugno per ogni passo; indi incomincia l'aratro a spezzare la prima porca, e dietro lo segue una donna, che tenendo nella mano destra alcuni grani, li lascia scorrere fra le prime dita stendendo l'indice ed allargando un poco il pollice, e sempre gettandoli sulla costa a sinistra, perchè nel ritorno dell'aratro, quando va a compire l'aiuola, vengano questi semi coperti per opera del dentale passando sulla costa destra dell'altra porca, il che forma il così detto seminare a regolo o a *rigolo*; per virtù del qual lavoro le ajuole, appena spuntato il frumento, si vedono tutte coperte di pianticelle fino alla loro base, invece che nelle arature comuni non sono verdi che nella sommità.

D. P. Z. j.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE

SUPPLEMENTO

AL GIORNALE

L' AMICO DEL CONTADINO

N. 13, del giorno 25 Giugno 1842

PREZZI DEI BOZZOLI (*gallette*)

Le notizie che abbiamo potuto raccogliere sulle vendite dei bozzoli sono abbastanza favorevoli pel possidente. Ora per ogni dove il raccolto è giunto al suo ultimo periodo, e nella generalità senza accidenti. In Lombardia, per quanto buono poss' essere il raccolto si trova inferiore in *quantità* a quello dell' anno 1841.

Poniamo i diversi prezzi a che furono vendute le gallette in Lombardia, per ogni libb. di onc. 28, eguale a libb. grosse venete 1, onc. 7.

Milano	L. 4.13 a L.	
	» 3.56	» 3.98
Brianza	» 4.35	» 4.46
Pianura buona	» 4.17	» 4.35
» bassa	» 3.48	» 4.00
Lodi	» 3.25	» 3.35
Cremonese	» 3.05	» 3.22
Bresciane	» 3.29	» 3.44

L' estero continua ad andar cauto nei prezzi dei bozzoli, e le ultime notizie di Lione ne recano fr. 3.10 a fr. 4.30 al chilogrammo, presentandosi abbondante quel ricolto.

Napoli 11 giugno. Benchè il ricolto dei bozzoli vada benissimo, pur nondimeno le premure degli acquirenti ne fecero aumentare il prezzo a circa grani 90 il rotolo; ma essendosi poi sospese le compre, siamo di nuovo a prezzi di grani 76 a 80 con qualche vendita di maggior ribasso.

Ancona 10 giugno. Il raccolto dei bozzoli ad onta dei passati cattivi tempi appare eccellente nei nostri contorni; fino ad ora non ne comparvero sul nostro mercato; perciò non se ne conoscono ancora i prezzi; abbiamo però notizia che in Jesi la scelta qualità fu venduta a baj. 26.

(*Dal foglio commerciale* 18 *giugno*)

Estremi dei prezzi dei Bozzoli seguiti in S. Vito nei giorni

16 Giugno	da L. 2.11	a L. 2.43
17	»	» 2.00	» 2.28
18	»	» 1.91	» 2.28
19	»	» 1.72	» 2.00
20	»	» 2.00	» 2.28
21	»	» 2.00	» 2.23
22	»	» 1.83	» 2.14
23	»	» 1.89	» 1.99

S. Vito li 24 Giugno 1842.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE